



Das Werkzeug der Gourmets.

Aroma Dampfgerer rund

(aus Edelstahl 18/10)

Round Steamer

(from Stainless steel 18/10)

Cuiseur à vapeur rond

(en acier inoxydable 18/10)



Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Aroma Dampfgarer aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen und bewahren Sie diese sorgfältig auf.

Alle Vorteile auf einen Blick

Mit dem Dampfgarer von RÖSLE haben Sie sich für ein erstklassiges Produkt entschieden.

- Schonendes und nährstoffreiches garen und schmoren von Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Wurst und Klöße auf dem Einsatz.
- Dampfeinsatz kann beidseitig verwendet werden, die Beschichtung verhindert dass Lebensmittel haften bleiben.
- Durch den Dampfeinsatz liegen die Lebensmittel nicht im Wasser und können somit nicht auslaugen.
- Zur Verwendung auf dem Herd und im Backofen als Bräter oder Aroma-Dampfgarer.
- Temperaturbereich des Thermometers von 0 – 150 °C.
- Der Glasdeckel ist im Backofen hitzebeständig bis 180 °C.
- Glasdeckel mit umlaufender Silikondichtung.
- Hygienisch und Geschmacksneutral, da Edelstahl 18/10.
- Griffe ergonomisch geformt.
- Größe: Ø 28 cm, Inhalt 4,8 l.
- Spülmaschinenfest.
- Für folgende Herdarten geeignet: Keramik, Elektro, Gas, Induktion und Backofen.



Elektro



Keramik



Gas



Induktion



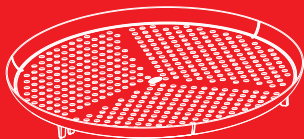
Backofen

1. Der Aroma Dampfgarer im Detail

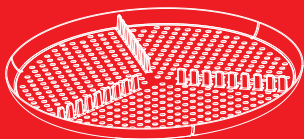
Glasdeckel mit umlaufender Silikondichtung und Thermometer



Dampfeinsatz Oberseite



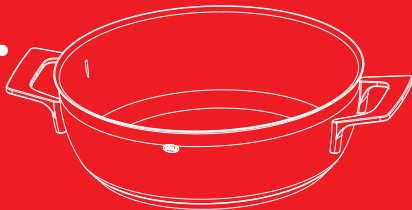
Dampfeinsatz Unterseite



Ablagerost



Bräter



2. Sicherheitshinweise

Metallgriffe können sich bei längerer Kochzeit auf dem Herd oder im Backofen erhitzen. Zum Schutz vor Verbrennungen Topfhandschuhe oder einen anderen Wärmehandschutz verwenden.

3. Handhabung

- Vor dem ersten Gebrauch sorgfältig mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe gar kochen.
- Um Energie zu sparen immer den Topfboden auf die Größe der Kochplatte abstimmen.
- Niemals den leeren Dampfgerar auf heißen eingeschalteten Herdplatten stehen lassen. Insbesondere darauf achten, dass die Flüssigkeiten aus den Speisen nie vollständig verdampfen. So werden ein Anbrennen der Lebensmittel und eine Beschädigung der Heizquelle verhindert. Diese kann durch das Schmelzen des Aluminiums im Boden verursacht werden.

4. Dampfgarer

Das Garen im Schongang ist die gesündeste Garmethode. Die Lebensmittel liegen nicht im eigenen Wasser und können somit nicht auslaugen. Wertvolle Vitamine und Mineralien bleiben erhalten, es kann sogar weitgehend auf Salz verzichtet werden, da die Lebensmittel Ihren Eigengeschmack behalten. Gemüse aus dem Dampfgarer enthält bis zu 50 % mehr Nährstoffe als herkömmlich zubereitetes, sogar Fleisch und Wurst wird leichter verträglich, da beim Garen schwer verdauliche Fette austreten.

Der Dampfgarer eignet sich für alle Speisen, welche nicht scharf oder knusprig gebraten werden. Die Wärmeleitung des Dampfes sorgt dafür, dass die Lebensmittel im Inneren gleichmäßig gar werden. Gemüse bleibt somit zart, Geflügel saftig, Klöße locker und Fisch zerfällt nicht. Die Zutaten behalten Farbe, Geschmack und Aroma. Es kann nichts austrocknen oder anbrennen.

Das Wasser wird im Bräter zum Kochen gebracht, die Lebensmittel im Dampfeinsatz garen im aufsteigenden Dampf. Es muss immer ausreichend Flüssigkeit (wie z. B. Wasser oder Brühe) vorhanden sein.

Außer dämpfen ist auch warm halten, auftauen oder aufwärmen möglich.

Mit dem integrierten Thermometer kann einfach die Temperatur abgelesen werden und der Glasdeckel bringt schnellen Einblick in das Innere des Bräters.

5. Reinigung

- Angebrannte Speisereste in Wasser einweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. Verwendet werden können haushaltsübliche Edelstahlreiniger.
- Keine Stahlwolle oder Scheuermittel verwenden.
- Kalkflecken oder bläuliche Verfärbungen regelmäßig mit Essigessenz entfernen.
- Kochgeschirr niemals feucht aufbewahren.

5.1 Reinigung in der Spülmaschine

- Silikondichtung und Thermometer am Glasdeckel vor Reinigung entfernen.
- Nur hochwertige Geschirrspülreiniger verwenden.
- Klarspüler und Spülmaschinensalz immer rechtzeitig auffüllen.
- Spülmaschine direkt nach jedem Spülvorgang zur Belüftung öffnen.

Weitere nützliche Hinweise finden Sie in der beigelegten allgemeinen Bedienungsanleitung für Töpfe und Pfannen.

Auf dieses Produkt erhalten Sie 10 Jahre Garantie.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE Küchenwerkzeug.

Ihr RÖSLE Team aus Marktoberdorf

10 Jahre
RÖSLE-
Garantie

Seezunge pochiert mit schaumiger Kräuterbutter

2 Tassen Wildreis | 4 Tassen Wasser

1 Seezunge (4 Filets)

1 Bund Petersilie | 1 Bund Dill

$\frac{3}{4}$ l Wasser | 1 Schuss Weißwein

1 Zitrone | 100 g Butter

Div. Kräuter (Petersilie, Basilikum, Thymian)



Den Wildreis im RÖSLE Küchensieb gründlich waschen. In einem separaten Topf den Reis mit vier Tassen Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Nun die Hitze auf niedrigste Stufe reduzieren und leise köcheln lassen, immer wieder umrühren. Sobald das Wasser verdunstet ist ausschalten und noch weitere 10 min. quellen lassen, nun ist der Reis gar.

In der Zwischenzeit die Seezunge reinigen, ausnehmen und beidseitig abziehen. Die Gräten mittels einer Schere längs abschneiden. Nun den Dampfgarer mit Wasser und einem Schuss Weißwein füllen, sowie einige Stängel von der Petersilie und Dill dazu geben.

Den Fisch oder die Filets auf die Oberseite des Dampfeinsatzes legen. Sobald der Sud heiß ist, den Fisch hinzufügen und den Bräter mit dem Deckel schließen. Anschließend für ca. 5 – 10 min. dämpfen.

Inzwischen die Zitrone waschen und mit der RÖSLE Feinreibe abreiben und in die geschäumte Butter rühren. Die gehackten Kräuter dazugeben und durchschwenken. Die aromatisierte Butter über den garen Fisch träufeln und mit dem Wildreis anrichten.

Gedämpfte Auberginen-Zucchini-Roulade mit Steinpilzmehl

2 Auberginen | 2 Zucchini | 20 g Steinpilzmehl | 2 EL Röstzwiebel
3 Stängel Petersilie gehackt | 1 l Wasser für den Dampfgarer

Semmelknödelmasse

4 Semmel vom Vortag | 2 Eier | 100 ml Milch lauwarm
1 EL Schnittlauch fein geschnitten | ½ Zwiebel | 20 g Butter
Salz und Pfeffer | Frischhalte- und Alufolie

Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden und mit der warmen Milch übergießen, 10 min. ziehen lassen. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden, in der Butter andünsten und mit den restlichen Zutaten zu den Semmeln geben. Alles mit der Hand vorsichtig zu einer Masse vermengen.

Mit dem RÖSLE V-Hobel Zucchini und Auberginen in dünne Scheiben hobeln und für ca. eine min. dämpfen, damit sie weich werden zum Rollen.

Auf die Frischhaltefolie die Gemüsescheiben optisch schön auflegen, dann die Knödelmasse dünn darauf verteilen und mit dem Steinpilzmehl würzen. Nun die Petersilie und die Röstzwiebeln darüber streuen. Jetzt vorsichtig aufrollen, so dass nur außen die Folie ist. Dann zusätzlich in Alufolie einschlagen, rechts und links fest eindrehen, so dass eine Rolle entsteht. Ein Liter Wasser in den Dampfgarer geben und den Ablagerost einlegen. Die Rolle auflegen und für ca. 8 min. ziehen lassen. Anschließend aus der Folie nehmen, kurz ruhen lassen und aufschneiden.

Tipp: Diese Roulade schmeckt zu Salat ebenso wie natur mit etwas Sojasauce. Steinpilzmehl wird aus getrockneten Pilzen zubereitet, entweder gemörsert oder pulverisiert. Es können auch andere getrocknete Pilze verwendet werden.

Gedämpftes und pochiertes Filet vom Rind mit Wurzel-Thymiengemüse

- 600 g Rinderfilet
- 1 l Tafelspitz- oder Gemüsebrühe
- 500 g Wurzelgemüse (Karotten, Lauch, Sellerie)
- 2 Zweige Zitronen-Thymian
- 2 EL Schnittlauch fein geschnitten
- 2 EL Meerrettich aus dem Glas

Das Rinderfilet in 4 Medaillons schneiden. Das Gemüse in daumengroße Stücke schneiden und mit der Brühe in den Bräter geben. Auf die Oberseite des Dampfeinsatzes den Zitronen-Thymian legen und die Medaillons darauf betten. Nun die Brühe erhitzen und für ca. 10 min. dämpfen. Anschließend den Meerrettich in die Brühe einrühren. Brühe mit Gemüse auf dem Teller anrichten, Medaillons auflegen und mit Schnittlauch garnieren.

Tipp: Filet ist natürlich das feinste Stück vom Rind; es geht aber auch die Lende, wenn sie gut abgehangen ist. Wer keinen Zitronen-Thymian bekommt, kann auch normalen Thymian verwenden. Es fehlt dann aber das feine Zitronen-Aroma. Als alternative zu Brühe kann auch Rotwein verwendet werden.

Gewürztes Schweinehack mit Asia-Aromen in Kraut gewickelt und auf Kraut gedämpft

300 g Schweinehackfleisch
10 Blätter Weißkraut (kurz blanchiert)
2 Chilischoten
2 Knoblauchzehen
1 l Wasser für den Dampfgarer

Würzmischung für das Hackfleisch

1 TL gehackter Knoblauch | 1 TL Ingwer
1 TL gehacktes Zitronengras | 2 TL gehackter Koriander
1 TL Schnittlauch fein geschnitten | 2 TL fein gehackte Birne
1 EL Sojasauce | 1 TL Sesamsaat weiß & geröstet
nach Belieben Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer

Das Schweinehack und die Würzmischung vermengen und zu Kugeln mit einem Ø von ca. 4 cm formen, welche dann zu länglichen Würsten gerollt werden. In die ausgebreiteten und bereits blanchierten Krautblätter verpacken. Den Dampfgarer mit einem Liter Wasser befüllen, die Chilischoten und den Knoblauch ins Wasser geben. Die restlichen Weißkrautblätter fein schneiden und auf die Oberseite vom Dampfesatz legen. Darauf die Krautpäckchen geben. Je nach Stärke der Rollen ca. 5 – 10 min. dämpfen.

Die Päckchen zusammen mit dem Kraut, der Sojasauce und Chilis servieren. Nach Belieben noch etwas gehackten Knoblauch dazugeben.

Tipp: Statt Schweinehack eignet sich jedes andere weiße Fleisch sowie auch weißes Fischfilet.

Dear RÖSLE customer,

Thank you for choosing our top quality aroma Steamer. Congratulations, you have selected a long-life quality product. To enjoy your aroma Steamer for many years please carefully read the following product information, handling and maintenance instructions, as well as safety recommendations. Please keep them for further reference.

The Advantages at a Glance

The RÖSLE round Steamer is known for its superior quality.

- Gentle cooking and steaming of meat, fish, poultry, vegetables, sausages and dumplings in cooking insert, maintaining a high nutritional value.
- Insert can be used on both sides thanks to nonstick coating.
- Using the insert, the food is not submerged in water and does not leach.
- Can be used on the stove or in the oven as roaster or aroma Steamer.
- Thermometer ranges from 0 – 150 °C.
- Glass lid heat-resistant up to 180 °C.
- Glass lid with all-round silicone seal.
- 18/10 Stainless steel, therefore hygienic and neutral in taste.
- Ergonomically formed handles.
- Sized Ø 28 cm, contains 4.8 l.
- Dishwasher safe.
- This cookware is suitable for the following type of cookers:



Electric



Ceramic



Gas



Induction



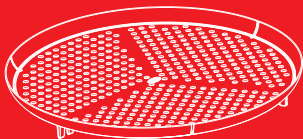
Stove

1. More Details on Round Steamer

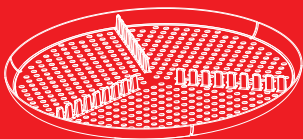
Glass-lid with all-round silicone seal and thermometer



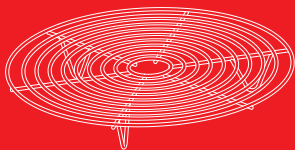
Insert Upper Side



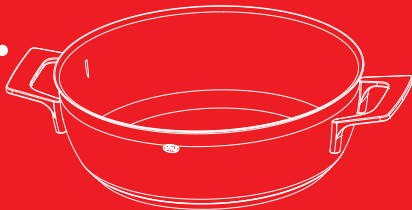
Insert Bottom Side



Drip-off Grate



Roaster



2. Safety Information

Extended cooking and baking times may result in metal handles heating up. To prevent burns, use oven gloves or other suitable material to protect your hands.

3. Handling Instructions

- Carefully wash items with hot water and detergent before using them for the first time.
- Use highest heat level only for heating up; reduce heat promptly and cook meals thoroughly at medium level.
- To save energy, select appropriate pan diameter to match size of hot plate.
- Avoid heating-up empty cookware on activated hot plates with high temperatures. Make sure that fluids from meals never become completely vaporized. This prevents burnt-on food and damage to your cookware or heat source which might be caused by aluminum melting in the base.

4. Steam Cooking

Gentle cooking is considered to be the healthiest method of cooking. The food is not submerged in water and does not leach. Vitamins and minerals maintain their high nutritional value. You will not need to cook with added salt as the food maintains its natural aromatic flavour. Steam-cooked vegetables contain up to 50 per cent more nutrients compared to traditional cooking. Meat and sausages are more easily digestible as hard-to-digest fats diffuse out.

Cooking with steam is ideal for everything that does not need to be seared or become crispy. The heat transfer of steam ensures that the food is cooked evenly on the inside. Vegetables remain tender, poultry remains juicy, dumplings lock and fish does not fall apart. The ingredients retain their colour, flavour, and aroma. Nothing dries out or burns.

The water is brought to a boil and the food placed on the insert is cooked in the rising steam. It is important that there is always sufficient liquid (such as water or broth) in the pot.

Use the steam cooker for cooking, as well as for de-freezing and keeping food warm.

Temperature can be read easily thanks to an integrated thermometer. The glass lid allows you to observe the cooking process.

5. Cleaning

- Soak burnt food residue in water and use sponge or brush for careful removal. Iron steel cleaners may be used.
- Do not use metal scouring pads or abrasive detergents.
- Use vinegar concentrate to regularly remove scaling and bluish discoloration.
- Never store cookware when moist.

5.1 Cleaning in the Dishwasher

- Remove silicone lid and thermometer from glass lid before cleaning.
- Only use high-quality dishwasher detergents.
- Regularly check level of rinse agents and dishwasher salt.
- Immediately after every dishwashing cycle open dishwasher for airing.

For further useful information, please refer to our general user manual for pots and pans attached to this note.

We offer a 10 year warranty on this product.

Enjoy your new RÖSLE kitchen tool.

Your RÖSLE team from Marktoberdorf, Southern Germany.

10 Year
RÖSLE
Warranty

Poached Sole with Herb Butter Foam

2 cups wild rice | 4 cups water

1 sole (4 fillets)

1 bunch parsley

1 bunch dill

$\frac{3}{4}$ l water | Dash white wine

1 lemon | 100 g butter

Herbs (parsley, basil, thyme)



Thoroughly wash wild rice using a RÖSLE kitchen sieve. Place rice and four cups of water into a separate pot, add a pinch of salt and bring to boil. Immediately reduce heat to its lowest setting and simmer gently. Keep stirring from time to time. When the water has been absorbed turn heat off. Allow rice to draw for another 10 minutes until the rice becomes fluffy.

Meanwhile, clean and gut the sole, de-scale on both sides. Cut off bones lengthwise with scissors. Next fill Steamer with water, add a dash of white wine, as well as a sprig of parsley and dill.

Place fish or fillets on top of the Steamer insert. When juice is sufficiently heated, add the fish and close cooker with lid. Steam-cook for 5 – 10 minutes.

Meanwhile, wash the lemon and grate the peel using the RÖSLE fine grater. Stir into butter foam. Add chopped herbs and toss. Drip aromatized butter foam on cooked fish and serve with wild rice.

Steamed Aubergine Zucchini Roulade with Porcini Mushroom Flour

2 aubergines | 2 zucchini | 20 g porcini mushroom flour |
2 tablespoons roasted onions | 3 sprigs parsley, chopped |
1 l water for steam cooker

Bread Dumpling Mix

4 bread rolls from previous day | 2 eggs | 100 ml milk, lukewarm |
1 tablespoons chives, finely chopped | ½ onion | 20 g butter |
salt and pepper | Clear-wrap and aluminum foil

Thinly slice bread rolls and pour warm milk over, then let soak for 10 minutes. Chop onions in fine cubes, sauté in butter and add to rolls, together with the remaining ingredients. Carefully knead together until dough is formed.

Slice zucchini and aubergines in thin slices, using the RÖSLE V-Slicer. Steam for approx. one minute until soft and can be formed into rolls.

With care arrange vegetable slices on clear-wrap, thinly spread the bread dumpling mix over it, and season with porcini mushroom flour. Next, sprinkle with parsley and roasted onions. Carefully roll up mix so that it is completely sealed in clear-wrap. In addition, wrap in aluminum foil, tightly twisting the right and left end so that a roulade is being formed. Add one liter of water in Steamer and put in insert. Place roulade on it and leave it steam-cook for ca. 8 minutes. Take out of foil, let it rest for a short while, and then cut into slices.

Tipp: The roulade tastes great with salad, or as it is with soy sauce. Porcini mushroom flour is made from dried mushrooms, either crushed or powdered. You can also use other types of mushrooms.

Steamed and poached Beef Fillet with Root Thyme Vegetables

- 600 g beef fillet
- 1 l boiled meat broth or vegetable broth
- 500 g root vegetables (carrots, leek, celery)
- 2 sprigs lemon thyme
- 2 tablespoons chives finely chopped
- 2 tablespoons preserved horseradish

Slice beef fillet into 4 medallions. Cut vegetables to thumb-sized pieces and place into roaster, together with broth. Put lemon thyme onto steam insert and place medallions on top. Heat up broth and let it steam for ca. 10 minutes. Next stir horseradish into broth. Serve broth with vegetables on a plate, place medallions on top and sprinkle with chives.

Tipp: Naturally, fillet is the most tender part of a beef; well-hung sirloin can also be used. If lemon thyme is not available use normal thyme instead. However, the fine lemon flavour will be missing. Instead of broth, red wine can be used.

Seasoned Minced Pork with Asian Flavour wrapped in and steamed on Cabbage

300 g minced pork
10 leaves white cabbage (briefly blanched)
2 chili pods
2 garlic cloves
1 l water for Steamer

Seasoning Mix for Minced Pork

1 teaspoon crushed garlic | 1 teaspoon ginger
1 teaspoon chopped lemon grass | 2 teaspoons chopped coriander
1 teaspoon chives, finely chopped | 2 teaspoons finely chopped pear
1 tablespoon soy sauce | 1 teaspoon sesame seeds white & roasted
Add salt, pepper and cayenne pepper to taste

Mix minced pork and seasoning mix, form balls with a Ø of ca. 4 cm | 1.6 in., which should then be rolled out to form sausages. Put on blanched cabbage leaves and fold them up as parcel rolls. Fill Steamer with one liter of water, add chili pods and garlic to water. Finely chop the remaining cabbage leaves and put onto steam insert. Place cabbage rolls on top. Depending on size of rolls, steam for ca. 5 – 10 minutes.

Serve the cabbage rolls with steamed cabbage, soy sauce and chili pods. Add crushed garlic to taste.

Tipp: Instead of minced port, any other white meat or white fish fillet can be used.

Cher client RÖSLE,

Merci d'avoir choisi le Cuiseur à vapeur rond pleine saveur haut de gamme de RÖSLE. Ce choix judicieux vous offre un produit de qualité d'une grande durée de vie. Afin qu'il vous apporte entière satisfaction pendant de nombreuses années, veuillez lire les informations suivantes sur le produit, les conseils pour l'utiliser et l'entretenir de manière optimale ainsi que les recommandations de sécurité. Merci de conserver précieusement cette notice.

Tous les avantages en un seul coup d'œil :

En choisissant le Cuiseur à vapeur de RÖSLE, vous avez opté pour un produit haut de gamme.

- Faire cuire et mijoter la viande, le poisson, la volaille, les légumes, les saucisses et les quenelles sur l'insert à vapeur en préservant les nutriments.
- L'insert à vapeur peut être utilisé des deux côtés, le revêtement empêche les aliments d'adhérer.
- Grâce à l'insert à vapeur, les aliments sont hors de l'eau et ne sont donc pas délavés.
- Il peut être utilisé sur la cuisinière ou dans le four en tant que faitout ou cuit-vapeur pleine saveur.
- Plage de température du thermomètre de 0 à 150°C.
- Dans le four, le couvercle en verre résiste à la chaleur jusqu'à 180°C.
- Couvercle en verre avec joint en silicone sur le pourtour.
- Acier inoxydable 18/10 hygiénique et neutre au goût.
- Poignées ergonomiques.
- Taille : Ø 28 cm, contenance 4,8 l.
- Lavable au lave-vaisselle.
- Compatible avec les types de feux suivants : vitrocéramique, électrique, gaz, induction et four.



Électrique



Vitrocéramique



Gaz



Induction



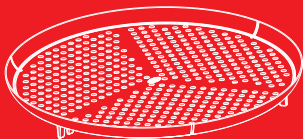
Four

1. Le Cuiseur à vapeur pleine saveur en détail

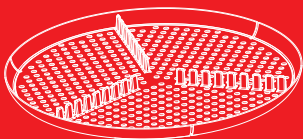
Couvercle en verre avec joint en silicone et thermomètre



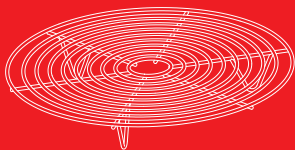
Face supérieure de l'insert



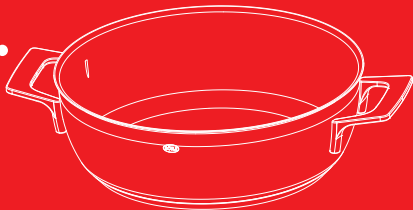
Face inférieure de l'insert



Grille de support



Faitout



2. Consignes de sécurité

Les poignées métalliques peuvent chauffer en cas de cuisson prolongée sur la cuisinière ou dans le four. Pour ne pas se brûler, utiliser des gants de cuisine ou une autre protection.

3. Utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement à l'eau chaude et au liquide vaisselle.
- N'utiliser la température la plus élevée que pour démarrer la cuisson, baisser le feu à temps et faire cuire les aliments à température moyenne.
- Pour économiser de l'énergie, toujours choisir la plaque adaptée à la taille de la casserole.
- Ne jamais laisser le Cuiseur à vapeur vide sur une plaque chaude allumée. Veiller notamment à ce que les liquides des préparations ne s'évaporent jamais complètement. Cela empêche les aliments d'attacher et préserve la source de chaleur. Cette dernière peut être endommagée si l'aluminium de la casserole fond.

4. Cuiseur à vapeur

La cuisson en douceur est la méthode la plus saine. Les aliments restent hors de l'eau et ne peuvent donc pas être délavés. Ils conservent leurs précieux minéraux et vitamines. Il est même possible de renoncer au sel la plupart du temps, car les aliments gardent leur propre saveur. Les légumes préparés au Cuiseur à vapeur contiennent jusqu'à 50 % de nutriments en plus par rapport aux légumes traditionnels. Même la viande et les saucisses sont mieux tolérées, car la cuisson à la vapeur élimine les graisses difficiles à digérer.

Le Cuiseur à vapeur convient à tous les mets qui n'ont pas besoin d'être saisis ou croustillants. La chaleur transmise par la vapeur assure une cuisson uniforme jusqu'au cœur des aliments. Les légumes restent tendres, les volailles juteuses, les quenelles souples et le poisson ne s'émiette pas. Les ingrédients conservent leurs couleurs et leurs saveurs. Rien ne sèche, rien n'attache.

L'eau est amenée à ébullition dans le faitout, les aliments dans l'insert cuisent grâce à la vapeur montante. Il doit toujours y avoir suffisamment de liquide (par exemple de l'eau ou du bouillon).

En plus de la cuisson à la vapeur, on peut garder au chaud, décongeler ou réchauffer les aliments.

La température est très facilement lisible sur le thermomètre intégré et le couvercle en verre permet de voir rapidement à l'intérieur du faitout.

5. Nettoyage

- Faire tremper dans l'eau les restes collés et les retirer délicatement avec une éponge ou une brosse. Les nettoyeurs inox usuels peuvent être utilisés.
- Ne pas utiliser de laine d'acier ou d'abrasif.
- Enlever régulièrement les dépôts de calcaire ou les taches bleutées avec du vinaigre d'alcool.
- Ne jamais ranger la casserole encore humide.

5.1 Nettoyage au lave-vaisselle

- Avant le nettoyage, retirer le joint de silicone et le thermomètre du couvercle.
- Utiliser uniquement des produits pour lave-vaisselle haut de gamme.
- Toujours remplir à temps les bacs à sel et à produit de rinçage.
- Ouvrir le lave-vaisselle à chaque fois directement après le rinçage pour l'aérer.

Vous trouverez d'autres conseils utiles dans la notice d'utilisation générale ci-jointe pour les casseroles et les poêles.

Vous bénéficiez d'une garantie de 10 ans sur ce produit.

Nous vous souhaitons entière satisfaction et plaisir avec votre nouvel ustensile RÖSLE.

L'équipe RÖSLE à Marktoberdorf

10 ans
Garantie
RÖSLE

Sole pochée et son émulsion de beurre aux fines herbes

2 tasses de riz sauvage | 4 tasses d'eau

1 sole (4 filets) | 1 bouquet de persil

1 bouquet d'aneth | $\frac{3}{4}$ l d'eau

1 filet de vin blanc | 1 citron

100 g de beurre

Fines herbes variées
(persil, basilic, thym)



Laver abondamment le riz sauvage dans la passoire RÖSLE. Dans une casserole à part, porter le riz à ébullition avec 4 tasses d'eau et un peu de sel. Réduire le feu au minimum et laisser mijoter doucement, remuer régulièrement. Dès que l'eau s'est évaporée, éteindre et laisser gonfler pendant encore 10 minutes. Le riz est alors cuit.

Pendant ce temps, nettoyer et vider les soles. Retirer la peau des deux côtés. Avec des ciseaux, ôter les arêtes dans le sens de la longueur. Remplir le Cuiseur à vapeur avec de l'eau et un filet de vin blanc, ajouter quelques brins de persil et d'aneth.

Poser le poisson ou les filets sur la face supérieure de l'insert. Dès que le bouillon est chaud, ajouter le poisson et fermer le faitout avec le couvercle. Laisser cuire à la vapeur pendant env. 5 à 10 minutes.

Pendant ce temps, laver le citron et râper le zeste avec la râpe fine RÖSLE puis l'incorporer au beurre émulsionné. Ajouter les fines herbes hachées et mélanger. Verser le beurre aromatisé sur le poisson cuit et dresser avec le riz sauvage.

Roulade d'aubergines et courgettes à la vapeur à la poudre de cèpe

2 aubergines | 2 courgettes | 20 g de poudre de cèpe
2 cuillères à soupe d'oignons frits | 3 brins de persil haché
1 l d'eau pour le cuit-vapeur

Pâte à quenelle

4 petits pains de la veille | 2 œufs | 100 ml de lait tiède
1 cuillère à soupe de ciboulette finement hachée | ½ oignon
20 g de beurre | Sel et poivre | Film étirable et papier aluminium

Couper les petits pains en tranches fines et verser le lait dessus. Laisser tremper 10 minutes. Couper l'oignon en petits dés, faire suer dans le beurre et ajouter au pain avec les autres ingrédients. Mélanger à la main avec précaution pour former une pâte.

Avec la Eminceur Supercut de RÖSLE, émincer les courgettes et les aubergines en fines tranches et les faire cuire à la vapeur pendant env. 1 minute afin qu'elles soient suffisamment souples pour être roulées.

Sur le film étirable, disposer joliment les tranches de légumes. Étaler dessus une mince couche de pâte à quenelle et assaisonner avec la poudre de cèpe. Saupoudrer de persil et d'oignons frits. Enrouler l'ensemble avec soin, film étirable à l'extérieur. Envelopper de papier aluminium. Bien serrer des deux côtés pour former un boudin. Verser 1 litre d'eau dans le Cuiseur à vapeur et insérer la grille. Déposer le boudin et laisser cuire 8 minutes environ. Retirer l'aluminium et le film. Laisser reposer un instant avant de couper en tranches.

Conseil : Cette roulade se déguste accompagnée de salade ou bien nature avec un peu de sauce de soja. On peut aussi utiliser d'autres champignons séchés.

Filet de bœuf poché à la vapeur et légumes racines au thym

600 g de filet de bœuf

1 l de bouillon de pot-au-feu ou de légumes

500 g de légumes racines (carottes, poireau, céleri)

2 brins de thym citron

2 cuillères à soupe de ciboulette finement hachée

2 cuillères à soupe de raifort en pot

Découper le filet de bœuf en 4 médaillons. Découper les légumes en morceaux de la taille d'un pouce et les placer dans le faitout avec le bouillon. Déposer le thym citron sur la face supérieure de l'insert et disposer les médaillons dessus. Faire chauffer le bouillon et étuver pendant environ 10 minutes. Mélanger ensuite le raifort avec le bouillon.

Dresser les assiettes avec le bouillon et les légumes, disposer les médaillons et garnir de ciboulette.

Conseil : Le filet est bien sûr le meilleur morceau de bœuf, mais on peut aussi utiliser le faux-filet à condition qu'il soit bien tendre. Si vous n'avez pas de thym citron, utiliser du thym normal, mais le plat perdra sa fine saveur citronnée. On peut utiliser du vin rouge à la place du bouillon.

Hachis de porc épicé aux saveurs asiatiques en manteau de chou et sur lit de chou

300 g de viande de porc hachée
10 feuilles de chou blanc (brièvement blanchies)
2 piments
2 gousses d'ail
1 l d'eau pour le cuit-vapeur

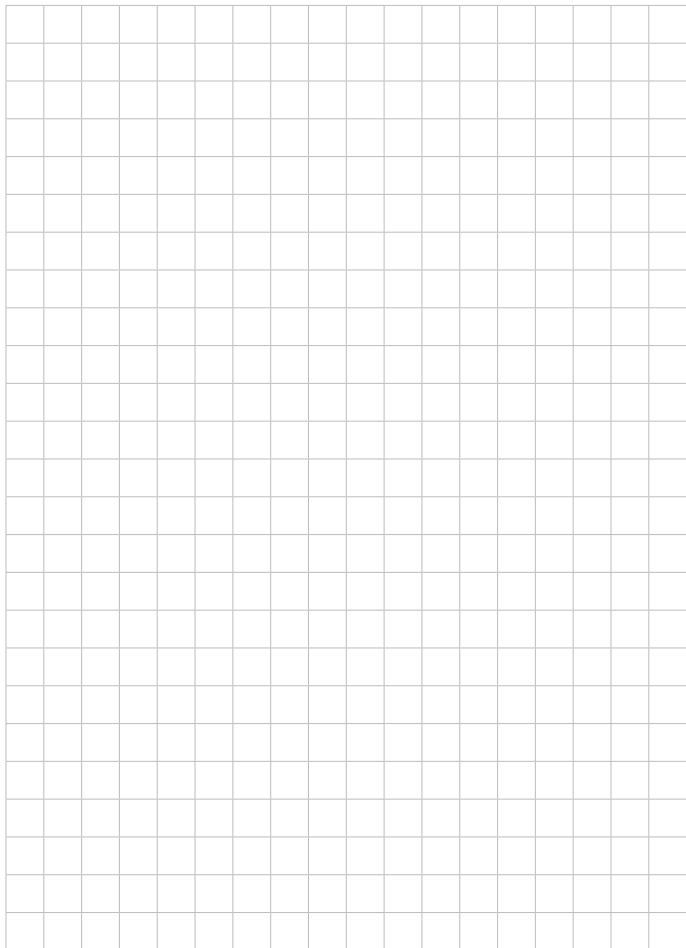
Mélange de condiments pour la viande hachée
1 cuillère à café d'ail haché | 1 cuillère à café de gingembre
1 cuillère à café de citronnelle | 2 cuillères à café de coriandre
1 cuillère à café de ciboulette finement hachée
2 cuillères à café de poire finement hachée
1 cuillère à soupe de sauce de soja
1 cuillère à café de graines de sésame blanches et grillées
Sel, poivre et poivre de Cayenne à volonté

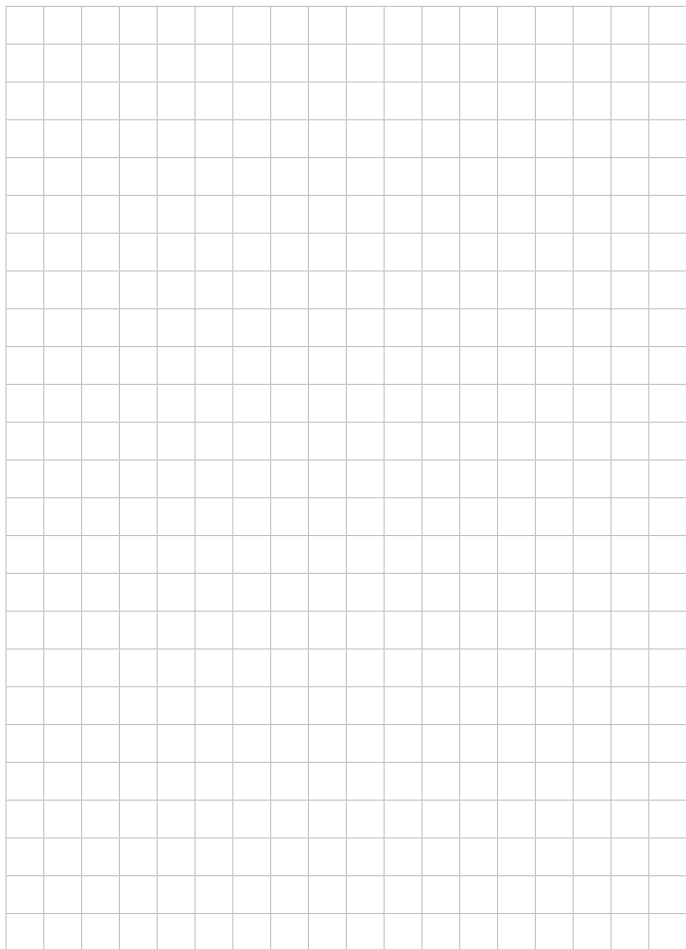
Mélanger la viande hachée et les épices pour former des boules d'un diamètre de 4 cm environ avant de les rouler en boudins. Enrouler dans les feuilles de chou étalées déjà blanchies. Remplir le cuit-vapeur d'un litre d'eau. Déposer les piments et l'ail dans l'eau. Découper en fine julienne le reste des feuilles de chou et les déposer sur la face supérieure de l'insert. Placer au-dessus les rouleaux de chou. Selon l'épaisseur des rouleaux, faire cuire à la vapeur entre 5 et 10 minutes environ.

Servir les rouleaux avec le chou, la sauce de soja et les piments. Rajouter un peu d'ail haché selon les goûts.

Conseil : Le porc peut être remplacé par une autre viande blanche ou du filet de poisson blanc.

Notizen / Notes / Notes





RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Deutschland

Tel. +49 8342 912 0
Fax +49 8342 912-190
www.roesle.de